

# MENU

11:00- 16:30

Østers Au naturel 4 | 9 stk. 225 | 449  
Serveret med rødsvinsvinaigrette & citron

Friterede østers 4 | 9 stk. 245 | 519  
Serveret med sauce tartare & citron

## SMØRREBRØD

### KARRYSILD 85

Sild marineret i hjemmerørt karrymayonnaise. Serveret med smilende æg, syltede rødlog & kapers.

### ÆG & REJER 95

Porcheret friteret æg, serveret med håndpillede rejer, hjemmelavet mayonnaise, toppet med urter & citronskal.

### LAKSEMAD 95

Røget islandsk laks, serveret på en sprød hjemmebagt skive brød. Toppet med rygeost-dild-dressing, håndpillede rejer & citron.

### FISKEFILET 95

Smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt grov remoulade toppet med frisk dild & citron.

### FISKEFILET MED HÅNDPILLEDEREJER 95

smørstegt rødspættefilet med håndpillede rejer, hjemmerørt mayonnaise toppet med citron & dild.

### HØNSESALAT 95

Hønsesalat, stegte champignon, syltede bøgehatte og rødlog, toppet med sprødt kyllingeskind, karse & kapers.

### TATAR 105

Tatar lavet på mørbrad rørt med Tabasco, Cognac, Dijon, skalotteløg, kapers & cornichoner. Toppet med troffelmayonnaise og chips.

### KARTOFFELMAD 85

Kartofler skåret i skiver, lagt på vores hjemmerørte mayonnaise, toppet med vores ristede log, stegt spinat og Havgus ost.

### ROASTBEEF 109

Roastbeef toppet med spejlæg, det sure og det søde.

---

### TILBEHØR

Pommes frites 45

Grøn salat med vinaigrette 45

Rødsvinsglace 45

---

### DESSERT

Crème brûlée 85

Fransk landost 95

Dagens is med crumble 55

Belgiske vafler 105

---

# MENU

11:00 - 16:30

Østers Au naturel 1 | 4 | 9 stk. 45 | 159 | 349  
Serveret med rødvin vinaigrette & citron

Friterede østers 1 | 4 | 9 stk | 55 | 199 | 419  
Serveret med sauce tartare & citron

## FROKOST RETTER

### BURGER FRITES 179

Klassisk okseburger smurt med hjemmerørt mayonnaise. Lagt på sprød salat, friske tomater, syltede rødlog, cornichoner & Chez l'Ami dressing. Hertil pommes frites med hjemmerørt truffelmayonnaise.

### STEAK FRITES 175

Ribeye

Ribeye på kulgrill serveret med sprøde pommes & rødvinssovs.

### BURRATA 85

Burrata med cherry tomater, hjemmelavet basilikumspesto & ristede pinjekerner.

### TATAR MED POMMES FRITES 149

Tatar lavet på mørbrad rørt med tabasco, cognac, dijon, skalotteløg, kapers og cornichoner. Toppet med truffelmayonnaise & chips. Serveret med en portion pommes frites og truffelmayonnaise

### CARPACCIO 95

Silkeskåret af oksemørbrad serveret med rucula, citron, truffelmayonnaise, parmesan & pinjekerner.

### PARISER BØF 139

Lagt på en smørstegt surdejstoast, hakkebøf af okse, karamelliserede løg & revet peberrod. Toppet med æggeblomme, friterede kapers & frisk karse.

### CROUQE MONSIEUR 135

Fransk klassiker på surdejsbrød med landskinke af kalkun, emmentaler & bechamelsauce smurt med hjemmerørt dijonmayonnaise. Serveret med grøn salat

### CROUQE MADAME 145

Fransk klassiker på surdejsbrød med landskinke af kalkun, emmentaler & bechamelsauce, smurt med hjemmerørt dijonmayonnaise og toppet med spejlæg. Serveret med grøn salat

---

### TILBEHØR

Pommes frites 45

Grøn salat med vinaigrette 45

Rødvinsglace 45

---

### DESSERT

Crème brûlée 95

Fransk landost 95

Dagens is med crumble 85

Belgiske vafler med is 105

---

# 1 RET 165 - 2 RETTER 235 - 3 RETTER 265

Fra kl. 16.30

## FORRETTER

### 2 STK. GILLARDEAU-ØSTERS

Østers au naturel & friteret med sauce tartare.

### CEVICHE

Ceviche af fersk torsk med mango & avocado

### RØRT KRABBE DILD- OG LIMEMAYONNAISE + 35

Toppet med avocadocreme og sprøde croutoner.

### BURRATA

Burrata med tomat, basilikumpesto & pinjekerner.

### TATAR

Toppet med trøffelmayonnaise & chips.

### CARPACCIO

Parmesan & pinjekerner.

### SALADE CHERVRE CHAUD

Salat m. vinaigrette, gedeost og sprøde croutoner.

## HOVEDRETTER

### TATAR

Toppet med trøffelmayonnaise & sprøde chips. Serveret med pommes frites og trøffelmayonnaise.

### DAGENS FISK +70

Frisk dampet fisk serveret på risoni & skummet fiskefumé

### STEAK FRITES +120

BØF (Black angus) 200 gr.

Serveres med rustikke pommes frites og rødvinssauce.

### MAGRET DE CANARD, SAUCE POIVRE VERT AVEC

PETITE SALADE VINAIGRETTE +75

Stegt andebryst serveret med rustikke pommes og grøn pebersovs.

### MOULES Á LA CRÉME

Blåmuslinger vendt i hvidvin og creme, skalotteløg & urter dertil rustikke pommes frites og safran-aioli.

## GILLARDEAU-ØSTERS

Østers au naturel 4 | 9 stk. 225 | 449

Serveret med rødvinvinaigrette & citron

Friterede østers 4 | 9 stk | 245 | 519

Serveret med sauce tartare & citron

## MENU CHEZLAMI

445

### FRITEREDE ØSTERS

Serveret med sauce tartare & citron

### RØRT KRABBE MED DILD- & LIMEMAYONNAISE

### STEAK FRITES

BØF (Black angus) 200 gr.

Serveret med rustikke pommes & valgfri sovs.

### CREPES SUZETTE

Crepes flamberet i Gran marnier med appelsin og toppet med vaniljeis.

Tilføj vinmenu 3 glas 295 kr.

Pinot gris - Bourgogne - Sauternes

## DESSERT

Crème brûlée

Fransk landost+ 45

Comté - emmentaler - brie. Ristet brød.

Dagens sorbet is lagt på en valnøddecrumble.

Crepes Suzette + 45

Crepes flamberet i Gran marnier med appelsin og toppet med vaniljeis.

## SIDES 45 kr.

POMMES FRITES

BRØDKURV

SALADE DE VINAIGRETTE

RØDVINSSAUCE

SPRØDT KYLLINGESKIND

PEBERSAUCE

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

Cremant d'Alsace Brut - Domaine Olivier Stintzi 115 / 649

Or Blanc Brut - Blanc de Blancs - Champagne Benoit Cocteaux 165/ 925

Petillant Naturel - 100 % Sauvignon - Chateau de Durette 799

Or Blanc Brut - 37,5 cl - Champagne Benoit Cocteaux 499

Or Blanc Demi Sec - 37,5 cl - Champagne Benoit Cocteaux 499

Or Blanc Brut - Magnum - Champagne Benoit Cocteaux 1899

Rose d'Helene - Champagne Benoit Cocteaux 1799

2014 Seigneur Genod Brut - Champagne Benoit Cocteaux 1899

## SØDE VINE

2020 Emotions de la Tour Blanche - Sauternes - Ulysse 75 / 599

2014 Chateau Sigalas Rabaud - Sauternes - Ulysse 1499

2006 Chateau d'Yquem - Sauternes, 37,5 cl - Ulysse 2499

10 års White Port - Vinoquel-Vinhos O. Quevedo 799

30 års White Port - Vinoquel-Vinhos O. Quevedo # 1499

2007 Vintage Port - 37,5 cl - Vinoquel-Vinhos O. Quevedo 1499

20 års Tawny Port - Vinoquel-Vinhos O. Quevedo 1799

40 års Tawny Port - Vinoquel-Vinhos O. Quevedo 2999

## ROSÈ VIN

2021 terre des roques 100/500

2022 No 1 Rose - Aix-en-Provence - Domaine Pey Blanc 649

2020 Bandol Rose - AOP - Domaine des Trois Filles 799

## COCKTAILS

Cosmopolitan 105

Vodka, Cointreau, Tranebær, Lime

Manhattan 105

Bourbon, Vermouth, Angostura

Dark and Stormy 105

Rom, lime, Ginger beer, Angostura

Mojito 105

Rom, Lime, rørsukker, mynte

Margarita 105

Tequila, Cointreau, Lime

Funky Congo 105

Mørk Rom, Lime, Jordbærsirup, Ginger Beer

Espresso Martini 105

Vodka, Kahlua, Espresso

Aperol Spritz

Aperol & Cremant

### MOCKTAILS

Lemonade 89

Passion mojito 89

Mojito 89

Hindbærbrus 89

## SPIRITUS

### WISKEY - 3CL

Whisky Nikka Supe Rare Old 100

Whisky Monkey Shoulder 100

Whisky Yamazakura Blended 100

Bourbon Whisky Bulleit 80

### TEQUILA - 3CL

Don Julio Silver 100

Don Julio Repesado 100

Don Julio Anejo 120

### COGNAC

Cognac Ch Montifaud VSOP 80

XO Cognac 250

### GIN & TONIC

Gin Tanqueray 100

Gin Ukiyo Japanese Blossom 120

Gin Ukiyo Yuzu Citrus 120

### SNAPS

Lysholm Linie Akvavit 5cl - OP Anderson 5cl -

Brondo snaps 5cl - Aalborg 5cl

# HVIDVINE

2021 Riesling Trocken - Roter Hang - Weingut Gröhl - Rheinhessen	105 / 549
2021 Pinot Gris Clos Schwendi - Alsace - Andre Blanck	125 / 599
2022 Beaujolais Villages Blanc Prestige - Chardonnay fad Beaujolais - Chateau de Durette.	145 / 799
2021 Sancerre En Creux - Sauvignon blanc Gitton Pere et Fils	135 / 749
2022 Chablis Bonaugure - Chardonnay L&C Poitout	145/ 799
2020 Gewurztraminer Schlossberg Grand Cru - Alsace - Andre Blanck	599
2020 Gewurztraminer Schlossberg Grand Cru - Alsace - Andre Blanck	649
2022 Bourgogne-Chardonnay - Domaine du Chateau du Chaintre	699
2020 Pouilly-Fuisse - 1. Cru Vers Cras - Domaine de Fussiacus	999
2020 Bourgogne Aligote - Domaine Aurelie Berthod	799
2020 Pernand Vergelesses Blanc, 1. Cru Creux de la Net -Domaine Aurelie Berthod	1199
2010 Chablis Preimer Cru Vaillon - Domaine Daniel-Etienne Defaix	1199
2011 Chablis Grand Cru Grenouilles - Domaine Daniel-Etienne Defaix	2499
2022 Viognier IGP - Amphore d'Argent - Les Vins de Viennes	599
2020 Crozes Hermitage Blanc - Amphore d'Argent - Les Vins de Viennes	699
2022 Condrieu - La Chambée - Les Vins de Viennes	1199
2019 Chardonnay Le Pacte Cévenol BIO Blanc - Languedoc - Saint Maurice	599
2021 Chalone Chardonnay - AVA Chalone Estate	999
2021 Alvarinho Reserva - Vinho Verde - Portugal - Solar de Serrade	599
2021 Langhe Chardonnay - Piemonte - Boroli	599
2021 Chalone Chardonnay - AVA Chalone Estate	999
2021 Alvarinho Reserva - Vinho Verde - Portugal - Solar de Serrade	599
2022 Ataraxia Sauvignon Blanc - Hemel en Arde - Sydafrika	699
2021 Te Tera Sauvignon Blanc - Martinborough - New Zealand - Foley Wines	599
2020 Niersteiner Pettenthal Riesling Trocken Roter Hang - Weingut Gröhl -Rheinhessen	799

# RØDVINE

2020 Cotes du Rhone - Amet - Organic - Les Vins de Viennes	105/ 549
2018 Barbera Ciabot Contessa - Umberto Fracassi	115/649
2015 Chateau Fourcas Borie - Lustrac-Medoc - bordeaux	125/699
2022 Bourgogne Rouge Cote d'Or - Domaine Philippe Girard	145/849
2022 Reverdon - Brouilly - Chateau Thivin	699
2020 Corton Grand Cru ""Perrieres"" - Domaine Philippe Girard	1999
2020 Nuits Saint George, ""Les Charmois"" - Domaine Philippe Girard	1199
2018 Beaune Rouge, 1. Cru Belissand - Domaine Aurelie Berthod	1699
2014 Chateau Leoville Poyferre - 2. Cru - Saint Julien - Ulysse	2499
2008 Chateau Pontet Canet - 5. Cru - Pauillac - Ulysse	2999
2020 Crozes Hermitage rouge - Les Palignons - Amphore d'Or - Les Vins de Viennes	1199
2021 Cote Rotie - Les Essartailles - Amphore d'Or - Les Vins de Viennes	999
2021 Hermitage Rouge - Les Chirats de Saint Christophe -	2499
2016 Barolo del Comune di La Morra - Piemonte - Gianni Gagliardo	1799
2016 Barolo Lazzarito - Serralunga - Gianni Gagliardo	2499
2021 Poggio ai Ginepri - IGT Toscana - Tenuta Argentiera	799
2020 Villa Donoratico - DOC Bolgheri red- Tenuta Argentiera	899
2019 Argentiera - DOC Bolgheri Superiore red - Tenuta Argentiera - OWC	2450
2017 Brunello di Montalcino DOCG - Le Lucere - San Filippo - Toscana	2499
2018 Balbas Reserva - Ribera del Duero -Bodegas Balbas -	1199
2021 Chalone Pinot Noir - AVA Chalone Estate	1199
2016 Niersteiner Hölle Pinot Noir Trocken - Weingut Gröhl - Rheinhessen	1799
2021 Pinot Noir - AVA Villamette Valley - Oregon - The Four Graces	1199
2019 Four Flags Cabernet Sauvignon - Red Mountain - DeLille Cellars	1799

## ØL &VAND

### ØL

Fadol Anarkist New England IPA 85

Fadol Fuglsang Classic/ Pilsner 69

Anarkist Brown Ale fl. 85

Anarkist Weissbier fl. 85

Anarkist Hazy IPA fl. 0,5% 85

Royal Alkoholfri fl. 0,0% 49

Royal Pilsner fl. 0,0% 49

### SODAVAND 50CL

Pepsi 49

Pepsi Max 49

Faxe Kondi 49

Faxe Kondi Zero 49

Miranda 49

Miranda Lime 49

Dansk Vand & Mineral vand ad libitum 25 pr person.

### KAFFE &TE

Cappuccino 45

Cafe Latte 45

Americano m./u. mælk 45

Cortado 45

Te udvalg 40

Østerlandsk Copenhagen  
Mint/Lemon/Harliken/Lady Gray